⑩日本国特許庁(JP)

和斯正· 有公開

⑫公開特許公報(A)

昭63-14697

⑤Int Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

❸公開 昭和63年(1988)1月21日

C 12 P 7/64 C 12 P 7/64 C 12 R 1:645) 7236-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全9頁)

図発明の名称

エイコサペンタエン酸の製造方法

②特 願 昭61-158651

2出 願 昭61(1986)7月8日

⑫発 明 者

免 芳史

京都府乙訓郡大山崎町円明寺鳥居前8の1

⑫発 明 者

清水山田

昌

朗

京都府京都市中京区西の京伯楽町14

位先 奶 右 山

秀明

京都府京都市左京区松ケ崎木ノ本町19-1

⑪出 願 人 サントリー株式会社

大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号

砂代 理 人 弁理士 青 木

新

外4名

明 細 註

1. 発明の名称

エイコサペンタエン酸の製造方法

2. 特許請求の範囲

1. モルティエレラ(Mortierella) 属に属し、 エイコサペンタエン酸生産能を有する微生物を培養してエイコサペンタエン酸、又はエイコサペン タエン酸を含有する脂質を生成せしめ、そしてエ イコサペンタエン酸を採取することを特徴とする エイコサペンタエン酸の製造方法。

- 2. 培養開始時より、または最適生育温度で培養した後に最適生育温度以下の温度で培養することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 3. 培地へ炭化水素、脂肪酸、脂肪酸塩、または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は酸酵法によるエイコサベンタエン酸の 製造方法に関する。

〔従来技術〕

従来からエイコサベンタエン酸(以下EPAという)の生産方法としては、魚油またはある種の 嚢類より抽出、精製する方法がとられている。し かしながら、いずれの方法においても、魚油中の EPA含量は低く、さらには不完全な精製、濃縮 では魚臭が残る等、また嚢類の培養には、ある一 定以上の光照射が必要条件である等、残されてい る問題は多い。

また、モルティエレラ(Mortierella) 属の微生物を用いるEPAの製造方法は知られていない。

(発明が解決しようとする問題点)

本発明は、従来EPAを生産する能力を有することが知られていなかったモルティエレラ属微生物を使用して、安価な常用の培地を用いて、高収率で、しかも単純な工程でEPAを製造することができる方法を提供しようとするものである。

(2)

(問題点を解決するための手段)

上記の目的はモルティエレラ属に属しEPA生産能を有する微生物を培養してEPA又はEPAを含有する脂質を生成せしめ、そしてEPAを採取することを特徴とするEPAの製造方法により達成される。

(具体的な説明)

本発明においては、モルティエレラ属に属し、EPA生産能を有する微生物であれば、すべて使用することができる。このような微生物として、例えばモルティエレラ・エロンガタ(Mortierella elongata) IFO 8570、モルティエレラ・エキシグア(Mortierella exigua) IFO 8571、モルティエレラ・ヒグロフィラ(Mortierella hygrophila) IFO 5941等を挙げることができる。これらの菌株はいずれも、財団法人酸酵研究所からなんら制限なく人手することができる。

また、本発明者らが土壌から分離した菌株モル ティエレラ・エロンガタSAM 0219 (微工研菌寄第

(3)

3. ツァベック寒天培地

コロニーの生育は比較的良好、培養 2 日目のコロニーの直径は22-24mm 、培養 5 日目のコロニーの直径は50-53mm 、気菌糸の発達は乏しい、気菌糸が密にからまりあうことがある。胞子のう胞子の形成は非常に良好、胞子のう柄は気菌糸より生じるニンニクに類似した臭いあり。

 4. LCA寒天培地 (培地の調製方法は、三浦宏一郎、工藤光代者*水生不完全菌のための一寒天培地*日本南学会会報11巻、116-118 頁、1970年に従った)

コロニーの生育は良好、培養2日目のコロニーの直径は27-29mm 、培養5日目のコロニーは直径64-66mm 、コロニーは浅裂状を呈する、気菌糸の発達はコロニーの中心部を除いて乏しい、胞子のう胞子の形成は良好。胞子のう柄は気菌糸より生じる。ニンニクに類似した臭いあり。

8703号)を使用することもできる。

次に、上記の菌株SAM 0219 (微工研菌寄第8703 号) の菌学的性質を記載する。

各培地における生育状態

培養条件:25℃、暗黒下

1. 麦芽エキス寒天培地

コロニーの生育は良好、培養2日目のコロニーは直径28-31mm 、培養5日目のコロニーは直径65-72mm 、コロニーは浅裂状を呈する、気菌糸の発達は乏しい、胞子のう胞子の形成は良好、胞子のう柄は気菌糸より生じる、ニンニクに類似した臭いあり。

2. バレイショ・ブドウ糖寒天培地

コロニーの生育は良好、培養2日目のコロニーは直径27-31mm 、培養5日目のコロニーは直径75-80mm 、コロニーはバラの花状を呈する、コロニー中心部で気菌糸が著しく発達する、コロニーの裏側は黄白色あるいは黄色、胞子のう胞子の形成は不良、ニンニクに類似した臭いあり、臭いはやや強い。

(4)

棒鎖網察

各培地の検鏡標本およびコロニーの直接検鏡で、 胞子のう柄、胞子のう柄の分岐の仕方、胞子のう、 胞子のう胞子などを観察した。

3. 生理的性質

最適生育条件

p H : 6 - 9

温度:20-30℃

(5)



生育の範囲

p H : 4 - 1 0

温度:5-40℃

以上の菌学的諸性質に従い本発明の関係 (SAM-0219) の分類学的位置の検索を、J.A.von Arx, "The Genera of Fungi sporulating in Pure Culture," 3rd ed., J.Cramer, 1981、および K.H. Domsch, W.Gams, & T.H. Anderson, "Compendium of Soil Fungi," Academic Press. 1980 に準拠して求めると、胞子のう柄の先端に球状の胞子のうを形成する、柱軸を持たない、胞子のう胞子に付属糸がない、培養菌糸がニンニクに類似した臭いを発する、ということから本閣株はMorticrelia 属に属する真菌であると考えられる。

そこで、W.Gams, "A Key to the species of Mortierella," Persoonia 9, 381-391, 1977に 準拠して既知のMortierella 属の種類と菌学的諸性質を比較すると、本菌株はコロニーがピロード状でない、培養菌糸がニンニクに類似した臭いを発っする、胞子のう柄が長さ87.5-320 μmで分

(7)

M.elongataとは胞子のう胞子の形態と大きさで、明瞭に異なる。M.elongatulaとは胞子のう柄がやや短い、厚膜胞子の形態が楕円形または亜球形でときに連鎖することがあり、さらに厚膜胞子がときに数本の菌糸を周囲に出す、という点で異なるが、本発明者らはこのような差異は本菌株をMortierella elongataと別種であるとするには十分でないと判断した。そこで、本発明者らは本菌株をMortierella elongata SAM 0219 と同定にはた。SAM 0219株は昭和 6 1 年 3 月 1 9 日に通商産業省工業技術院微生物工業技術研究所(FRI)に受託番号FERM P-8703として寄託されている。

本発明に使用される関株を培養する為には、その菌株の胞子、菌糸又は予め培養して得られた前培養液を、液体培地又は固体培地に接種し培養する。液体培地の場合に、炭素源としてはグルコース、フラグトース、キシロース、サッカロース、マルトース、可溶性デンプン、糖蜜、グリセロール、マンニトール等の一般的に使用されているものがいずれも使用できるが、これらに限られるも

岐は下部でのみ生じ、葡萄の房状に分岐しない、 胞子のうは内部に多数の胞子のう胞子を含む、と いうことからMortierella 属Mortierella 亜属 (Sugen. Mortierella) Hygrophila 節(Sect. <u>Hygrophila</u>) に含まれると考えられる。 Hygrophila節には22種が含まれている。本菌株 とこれら22種と菌学的諸性質を比較すると、本 菌株はMortierella zychae, M.elongatula, およ びM.elongataの3種に類似すると考えられる。そ こで、K.H.Domsch, W.Gams,& T.-H.Anderson, "Compendium of Soll Fungi," Academic Press. 1980, W. Gams, "Some new or noteworthy species of Mortierella, Persoonia 9, 111-140, 1977) および G.Linnemann, "Mortierella Coemans 1863." H. Zycha & R.Siepmann. "Mucorales Eine Beschreibung Aller Gattungen and Arten dieser Pilzgruppe."pp.155-140, J.Cramer,1969 を参考にし て、本菌株とこれら3種と菌学的諸性質を比較し た。本菌株は、M.zychaeとは胞子のう柄の長さと 基部の幅、胞子のうの大きさで、明瞭に異なる。

(8)

のではない。窒素源としてはペプトン、酵母エキ ス、麦芽エキス、肉エキス、カザミノ酸、コーン ステイプリカー等の天然窒素源の他に、尿素等の 有機窒素源、ならびに硝酸ナトリウム、硝酸アン モニウム、硫酸アンモニウム等の無機窒素源を用 いることができる。この他必要に応じりン酸塩、 硫酸マグネシウム、硫酸鉄、硫酸銅等の無機塩及 びビタミン等も微量栄養源として使用できる。こ れらの培地成分は微生物の生育を害しない濃度で あれば特に制限はない。実用上一般に、炭素源は 0.1~30重量%、好ましくは1~10重量%、 窒素源は0.01~5重量%、好ましくは0.1~2重 量%の濃度とし、さらに炭化水素、脂肪酸、脂肪 酸塩または油脂を添加しても良い。又、培養温度 は5~40℃、好ましくは培養開始から10~20℃ とするか、又は20~30℃にて培養して菌体を増殖 せしめた後10~20℃にて培養を続けてEPAを生 産せしめる。このような温度管理により、生成脂 肪酸中のEPAの比率を上昇せしめることができ る。培地のpHは4~10、好ましくは6~9とし

て、通気視拌培養、振慢培養、又は静置培養を行なう。培養は通常2~10日間行う。

固体培地で培養する場合は、固形物重量に対して50~100重量%の水を加えたよすま、もみがら、米ぬか等を用い、5~40℃、好ましくは前記の温度において、3~14日間培養を行う。この場合に必要に応じて培地中に窒素源、無機塩類、微量栄養源および、添加物として、炭化水素、脂肪酸塩、または油脂を加えることができる。

このように培養して、菌体内に、EPAを含有する脂質が生成蓄積される。液体培地を使用した場合には、培養菌体から、次のようにしてEPAの採取を行なう。

培養終了後、培養液より遠心分離及び濾過等の常用の固液分離手段により培養関体を得る。菌体は十分水洗し、好ましくは乾燥する。乾燥は凍結乾燥、風乾等によって行うことができる。乾燥菌体は、好ましくは窒素気流下で有機溶媒によって抽出処理する。有機溶媒としてはエーテル、ヘキサン、メタノール、エタノール、クロロホルム、

(11)

培養中に生成する他の脂肪酸、例えばパルミチン酸、オレイン酸、リノール酸等(これらも、EPAのエステル化に際してエステル化される)から容易に分離することができる。例えば、EPAのメチルエステルを得るには、前記の抽出脂質を無水メタノールー塩酸5%~10%、BFューメタノール10%~50%等により、室温にて1~24時間処理するのが好ましい。

 ジクロロメタン、石油エーテル等を用いることができ、またメタノールと石油エーテルの交互抽出や、クロロホルムーメタノールー水の一層系の溶媒を用いた抽出によっても良好な結果を得ることができる。抽出物から減圧下で有機溶媒を留去することにより、高濃度のEPAを含有した脂質が得られる。

また、上記の方法に代えて湿菌体を用いて抽出を行うことができる。この場合にはメタノール、エタノール等の水に対して相溶性の溶媒、又はこれらと水及び/又は他の溶媒とから成る水に対して相溶性の混合溶媒を使用する。その他の手順は上記と同様である。

上記のようにして得られた脂質中には、EPAが脂質化合物、例えば脂肪の構成成分として含まれている。これらを、直接分離することもできるが、低級アルコールとのエステル、例えばエイコサベンタエン酸メチルとして分離するのが好ましい。このようなエステルにすることにより、他の脂質成分から容易に分離することができ、また、

(12)

には、カラムクロマトグラフィー、低温結晶化法、 尿素包接体法等を、単独で、又は組み合わせて使 用することができる。

こうして単離されたエイコサベンタエン酸メチルからEPAを得るには、アルカリで加水分解した後、エーテル、酢酸エチル等の有機溶媒で抽出すればよい。

また、EPAをそのメチルエステルを経ないで 採取するには、前記の抽出脂質をアルカリ分解 (例えば5%水酸化ナトリウムにより室温にて2~3時間)した後、この分解液から、脂肪酸の抽出・精製に常用されている方法により抽出・精製 することができる。

次に、実施例により、この発明をさらに具体的に説明する。

実施例1

グルコース 5 %、ペプトン 0.5 %、酵母エキス 0.3 %及び麦芽エキス 0.3 %を含む培地 (pH 6.0) 5 0 m & を 500 m を 容坂口フラスコに入れ、 120 でで 2 0 分間殺菌した。モルティエレラ・エロン

ガタSAM 0219(FERM P-8703) 1自金耳を接種し、 レシプロシェーカー(110rpm)により12℃で7日 間振盪培養した。培養後、濾過にて菌体を回収し、 十分水洗した後、凍精乾燥した。これにより、 0.7gの乾燥菌体を得た。この菌体より、クロロ ホルムーメタノール…水の一層系の溶媒を用いる Bligh & Dyerの抽出法によって総脂質を抽出した ところ、 150 転の脂質が得られた。この脂質を無 水メタノールー塩酸 (95:5) を用いて、20で にて3時間処理することによってメチルエステル 化し、エーテルで抽出して95mmの脂肪酸メチル を得た。この脂肪酸メチルの組成はガスクロマト グラフィーによる分析で、パルミチン酸メチル 12%、ステアリン酸メチル!2%、オレイン酸 メチル24%、リノール酸メチル5%、ァーリノ レン酸メチル8%、ピスホモェーリノレン酸メチ ル5%、アラキドン酸メチル10%、エイコサベ ンタエン酸メチル13%、その他11%であるこ とが認められた。この混合物脂肪酸メチルをカラ ムクロマトグラフィーによって分離し、エイコサ

ペンタエン酸メチル画分を分取し、ロータリーエバボレーターによって溶媒を留去した結果、 6.5 mo 精製されたエイコサペンタエン酸メチルを得た。本標品と市販のエイコサペンタエン酸メチルで準サンプルについて、ガスクロマトグラフィー分析、及びNMR分析によって比較を行なったところ、両者はいずれの分析においても一致した。精製前及び精製後のエイコサペンタエン酸メチル量は培地当り、それぞれ0.25 mg/mg 及び0.13 mg/mg 、乾燥菌体当りそれぞれ18 mg/g及び9 mg/gであった。

実施例2

実施例 1 と同じ組成の培地 5 ℓを1 5 ℓ ジャーファーメンターに仕込み、 120 ℃ で 4 0 分間殺菌後、モルティエレラ・エロンガタSAM 0219 (FERM P-8703) の前培養液 200 m ℓ を接種した。 1 8 ℃、通気量 0.5 v.v.m で 5 日間通気攪拌培養を行ない、得られた湿菌体 150 g (乾燥重量 5 0 g) について、実施例 1 と同様に抽出、加水分解、及びメチ

(15)

(16)

ルエステル化を行なったところ、総脂質13g、及び混合脂肪酸メチル8gを得た。このものの組成はパルミチン酸メチル13%、ステアリン酸メチル14%、オレイン酸メチル28%、リノール酸メチル8%、アーリノレン酸メチル8%、アラキドン酸メチル13%、エイコサペンタエン酸メチル6%、その他7%であることが認められた。エイコサペンタエン酸メチルの生成量は培地当り、0.10g/ℓ、乾燥菌体当り9.6g //g であった。

又、培養終了後、濾過によって得られた培養濾液 4,270 m ℓ を乾燥後、実施例 1 と同様に抽出、加水分解、メチルエステル化を行なったところ、7%のエイコサベンタエン酸メチルを含む混合脂肪酸メチル 8 2 m を得た。

実施例3

モルティエレラ・エキシクア(Mortierella exiqua, IFO 8571)、及びモルティエレラ・ヒグロフィラ(Mortierella hygrophila, IFO 5941)について実施例1と同様な操作を行なったところ、そ

れぞれ47g及び72gの脂肪酸メチルが得られた。

これらの脂肪酸メチル中に含まれるエイコサベンタエン酸メチルを単離・精製したところ、それぞれ 4.8 mg、及び 7.4 mg が得られた。

実施例4

グルコース 2 %、酵母エキス 1 %、Tween 20 0.2%及び、種々の炭化水素、脂肪酸ナトリウム又は油脂 0.5 %を含む培地(pH 6.0) 2 0 m ℓ を 100 m ℓ 容マイヤーに入れ、 120 c c 2 0 分間殺菌した。モルティエレラ・エロンガタSAM 0219 (FERM P-8703) 1 白金耳を接種し、ロータリーシェーカー(200 rpm)により 2 8 c c 5 日間培養した。 得られた菌体について実施例 1 と同様に抽出、 市場分解、及びメチルエステル化を行なった。 培のれた菌体について、 脂肪酸ナトリウム、 たぶ加脂のそれぞれについて、 得られた乾燥する いんでが加脂のそれぞれについて、 得られた乾燥する といる量、 総脂質量、 総脂肪酸メチル量 、 エイコサペンタエン酸メチル生成量は下表のようになった。

添加物	乾燥菌 体重量 (電)	経脂質量 (電)	総脂肪酸 メチル量 (w)	エイコサベンタエン 酸メチル 含 量 〔%〕	1/35ペッチェン酸 メテルの培地 当り生成量 【曜/m2】
ヘキサデカン	310	80	73	0.50	0.018
オクタデカン	330	84	74	0.32	0.012
オレイン酸 ナトリウム	290	78	70	0.41	0.014
リノール酸 ナトリウム	300	81	69	9.2	0.32
オリー ブ油	380	92	79	0.63	0.024
ヤシ油	390	95	82	1.2	0.049
アマニ 油	370	90	80	11	0.44
無添加			(測 定	不 能)	

標準培地にアマニ油又はリノール酸ナトリウムを添加した場合、エイコサベンタエン酸の生成量は培地 1 m ℓ 当り、 0.44 m 、 10.32 m ときわめて高い濃度となった。その他、炭化水素、脂肪酸、脂肪酸塩または油脂を添加した場合も著量のエイ

(19)

受託番号変更届

昭和62年1月28日

特許庁長官 黒 田 明 雄 殿

1. 事件の表示

昭和61年特許顧第158651号

2. 発明の名称

ェイコサペンタエン酸の製造方法

3. 手続をした者

事件との関係 特許出顧人

名称 (190) サントリー株式会社

4. 代 理 人

住所 〒105 東京都港区虎ノ門—丁目8番10号 静光虎ノ門ビル 電話(504)0721 大名 弁埋士(6579) 青木 朗 (外4名) 印朗士

5. 旧寄託機関の名称

工業技術院微生物工業技術研究所

6. 旧受託番号

徽工研菌寄第8703号 (FERM P-8703)



コサベンタエン酸を生成したが、無添加の場合は ほとんど生成がみられなかった。

実施例 5

実施例と同じ組成の培地 2 0 m l を 100 m l 容マイヤーに入れ、 120 でで 2 0 分間殺菌した。モルティエレラ・エロンガタSAM 0219 (FERM P-8703) 1 白金耳を接種し、ロータリーシェーカー (200 rpm) により、 2 8 でで 5 日間培養後、培養温度を 1 2 でに変え、 同様にして 3 日間培養した。 得られた菌体について実施例 1 と同様に抽出、加水分解、メチルエステル化を行なったところ、エイコサペンタエン酸メチルを 9 %含む、混合脂肪酸メチル 7 5 mを得た。

(20)

7. 新寄託機関の名称

工業技術院徽生物工業技術研究所

8. 新受託番号

微工研条寄第1239号

(FERM BP-1239)

9. 添付書類の目録

新寄託番号を証明する普面 1

手 挠 補 正 (自発)

昭和62年1月28日

特許庁長官 黒田明雄 殿

1. 事件の表示

昭和61年特許顧第158651号

2. 発明の名称

エイコサ ペンタエン酸の製造方法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

名 称 (190)サントリー株式会社

4. 代 理 人

住 所 〒105東京都港区虎ノ門一丁目8番10号

静光虎ノ門ピル 電話 (504) 0721

氏 名 弁理士(6579) 青 木



(外4名)



加入する。

『寒施例 6

グルコース 2 %、酵母エキス 1 %を含む培地 (pH 6.0) 2 0 配を 1 0 0 配容マイヤーに入れ、 1 2 0 C で 2 0 分間殺菌した。モルティエレラ・エロンガタ SAM 0219(FERM P-8703)(FERM BP-1239) 1 白金耳を接種し、ロータリーシェーカー (200 rpm)により 2 8 Cで 4 日間培養後、種々の脂肪酸ナトリウム又は油脂 1 0 0 写を 1 2 0 C で 1 5 分間殺菌後、添加し、さらに同様にして 2 日間培養した。得られた菌体について、実施例 1 と同様に抽出、加水分解、及びメチルエステル化を行なった。培地に添加した種々の脂肪酸ナトリウム、及び油脂それぞれについて、得られた乾燥菌体当り、及び培地当りのエイコサペンタエン酸メチル生成量は下表のようになった。

5. 補正の対象

- (1) 明細書の「特許請求の範囲」の欄
- (2) 明細書の「発明の詳細な説明」の概
 - (3) 受託証の写し

6. 補正の内容

- (1) 特許請求の範囲を別紙の通りに補正する。
- (2)① 明細書第4頁第1行目、及び第2行目から3行目の「8703号)」の次に『(微工研条寄第1239号)』を加入する。
- ② 同第9頁第12行目「客託されている。」 を『客託され、微工研条寄第1239号(FERM BP-1239)として国際客託に移音された。』に補 正する。
- ③ 同第15頁第1行目、第16頁第16行目から第17行目、第18頁第12行目、及び第20頁第6行目「(FERM P-8703)」の次に「(FERM BP-1239)」を加入する。
- ④ 同第19頁第18行目「10.32平」を 『0.32平』に補正する。
 - ⑤ 同第20頁第13行目の後に次の記載を

(2)

添加物	エイコサペンタエン酸メチル		
60% TIT . JAN	19/8	29/2l	
ステアリン酸ナトリウム	0.4	0.006	
オレイン酸ナトリウム	0.6	0.010	
リノール酸ナトリウム	3	0.0 4 3	
リノレン酸ナトリウム	3	0.0 4 7	
オリープ油	0. 1	0.003	
大豆油	1 2	0.25	
アマニ油	10	0.1 9	
無添加	(測定不能)		

上記のごとく、培養途中(培養4日後)に脂肪酸、油脂類などを添加することにより、対照無添加区で認められなかったエイコサペンタエン酸が、培地1配当り0.006mp~0.258生成した。』

- (3) 受託証の写しを追完する。
- 7. 添付書類の目録

(1) 補正特許請求の範囲

1 通

(2) 受託証の写し

1 進

2. 特許請求の範囲

1. モルティエレラ (Mortierella) 属に属し、 エイコサペンタエン酸生産能を有する微生物を培養してエイコサペンタエン酸、又はエイコサペン タエン酸を含有する脂質を生成せしめ、そしてエ イコサペンタエン酸を採取することを特徴とする エイコサペンタエン酸の製造方法。

- 2. 培養開始時より、または最適生育温度で培養した後に最適生育温度以下の温度で培養するととを特徴とする特許請求の範囲第1項配載の方法。
- 3. 培地へ炭化水素、脂肪酸、脂肪酸塩、また は油脂を添加することを特徴とする特許請求の範 囲第1項記載の方法。
- 4. 培養中の培養液へ、脂肪酸、脂肪酸塩または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第1項配載の方法。

- 6. 補正の対象
 - (1) 明細書の「発明の名称」の欄
 - (2) 明細書の「特許請求の範囲」の欄
 - (3) 明細書の「発明の詳細な説明」の欄
- 7. 補正の内容
- (1) 明細書の「発明の名称の欄」を『エイコサー またります ないりょう ないりょう ペンタエン酸及びこれを含有する脂質の製造方法』に補正する。
 - (2) 特許請求の範囲を別紙の通りに補正する。
- (3)① 明細書第1頁第19行目「エイコサペン タエン酸」を『エイコサペンタエン酸及びこれを 含有する脂質』に補正する。
- ② 同第2頁第17行目「EPA」を『EPA 及びこれを含有する脂質』に補正する。
- ③ 同第3頁第5行目「製造方法」を「製造方法:及びモルティエレラ属に属しエイコサペンタエン酸生産能を有する微生物を培養してエイコサペンタエン酸を含有する脂質を生成せしめ、そしてこれを採取することを特徴とするエイコサペンタエン酸を含有する脂質の製造方法』に補正する。

手 裁 補 正 (自発)

昭和62年6月/8 日

特許庁長官 黒 田 明 雄 殿

1. 事件の表示

昭和61年特許願第158651号

2. 発明の名称

エイコサペンタエン酸及びこれを含有する 脂質の製造方法(新名称)

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

名称 (190)サントリー株式会社

4. 代理人

住所 〒105 東京都港区虎ノ門一丁目8番10号

静光虎ノ門ビル 電話 504-0721

氏名 弁理士 (6579) 背 木

朗(外4名)

5. 補正により増加お発明の数 1

特許庁 62. 6. 18 出願第三課

8. 添付書類の目録

特許請求の範囲

1 通

2. 特許請求の範囲

- 1. モルティエレラ(Mortierella) 属に属し、 エイコサペンタエン酸生産能を有する微生物を培養してエイコサペンタエン酸、又はエイコサペン タエン酸を含有する脂質を生成せしめ、そしてエ イコサペンタエン酸を採取することを特徴とする エイコサペンタエン酸の製造方法。
- 2. 培養開始時より、または最適生育温度で培養した後に最適生育温度以下の温度で培養することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 3. 培地へ炭化水素、脂肪酸、脂肪酸塩、または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 4. 培養中の培養液へ、脂肪酸、脂肪酸塩または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の方法。
- 5. モルティエレラ (Mortierella)属に属し、 エイコサペンタエン酸生産能を有する微生物を培養してエイコサペンタエン酸を含有する脂質を生 成せしめ、そしてこれを採取することを特徴とす

るエイコサペンタエン酸を含有する脂質の製造方 注

- 6. 培養開始時より、または最適生育温度で培養した後に最適生育温度以下の温度で培養することを特徴とする特許請求の範囲第5項記載の方法。
- 7. 培地へ炭化水素、脂肪酸、脂肪酸塩、または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第5項記載の方法。
- 8. 培養中の培養液へ、脂肪酸、脂肪酸塩または油脂を添加することを特徴とする特許請求の範囲第5項記載の方法。

(2)

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成6年(1994)1月18日

【公開番号】特開昭63-14697

【公開日】昭和63年(1988)1月21日

【年通号数】公開特許公報63-147

【出願番号】特願昭61-158651

【国際特許分類第5版】

C12P 7/64

8114-4B

//(C12P 7/64

C12R 1:645)

手続補正書

平成5年4月16日

特許庁長官 麻 生 波 殿

1. 事件の表示

昭和61年特許顧第158651号

2. 発明の名称

エイコサペンタエン酸及びこれを含有する脂質 の製造方法

3. 補正をする者

事件との関係

特許出願人

名称 (190)サントリー株式会社

4. 代理人

住所 〒105 東京都港区虎ノ門一丁目 8 番10号 静光虎ノ門ビル 電話 03-3504-0721

氏名 弁理士(6579)青木 閉

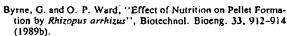
(外 4 名)

5. 補正の対象

明細書の「発明の詳細な説明」の概

- 6. 補正の内容
- (1) 明細書第 8 頁第15行目「(Mortierella hygrophila)」に Mortierella hygrophila)」に 補正します。
- (2) 同第7頁第13行目「Mortierelia」を 『Mortierella』に補正します。
- (3) 同第7頁第20行目「発っする」を『発する』 に補正します。
- (4) 同第8頁第4行目「<u>Mortierella</u>)Hygrophila」
- を『Mortierella》Hygrophila』に補正します。
- (5) 同第8頁第8行目「zychae、M. elongatula」
- を『zychae, M.elongatula』に補正します。
 - (6) 同第9頁第7行目「Mortierella elongata」
- を『Mortierella elongata』に補正します。
- (7) 同第17頁第17行目「エキシクア」を「エキ」 シグア』に補正します。
- (8) 同第17頁第18行目「<u>exiqua</u>」を「<u>exigua</u>」に補正します。

- (9) 同第17頁第19行目「Mortierella hygrophila」を『Mortierella hygrophila』に 植正します。
- (10)同第19頁下から第3行目「10.32」を『0.32』 に補正します。
- (11)同第20頁第4行目「実施例」を「実施例1」 に補正します。



- Holub, B. J. and C. M. Skeaff, "Nutritional Regulation of Cellular Phosphatidylinositol", Meth. Enzymol. 141, 234-244 (1987).
- Kengo, A., S. Yoshifumi, Y. Hideaki and S. Sakayu, "Process for Production of Fatty Acids Having High Degree of Unsaturation", Eur. Pat. Appl. 89307062.3. (1989).
 Morrin, M. and O. P. Ward, "Biotransformation of Progesterone
- Morrin, M. and O. P. Ward, "Biotransformation of Progesterone to 11-α-Hydroyprogesterone by Different Forms of Rhizopus arrhizus", Biotechnol. Lett. 11, 319-324 (1989a).
 Morrin, M. and O. P. Ward, "Studies on Interaction of
- Morrin, M. and O. P. Ward, "Studies on Interaction of Carbopol-934 with Hyphae of *Rhizopus arrhizus*", Mycol. Res. 92(3), 265-272 (1989b).
- Pearlman, D., "Fermentation", in "Encyclopedia of Chemical Technology", Vol. 9, M. Grayson, Ed., John Wiley & Sons, New York (1980), pp. 861-880.
- Reisman, H. B., "Economic Analysis of Fermentation Processes", CRC Press, Boca Raton (1988).
- Shimizu, S., Y. Shinmen, K. Akimoto, M. Sugano and H. Yamada, "Production of Polyunsaturated Fatty Acids by Filamentous Fungi", Vitamin 66, 289-299 (1992).
- Shinmen, Y., S. Shimizu, K. Akimoto, H. Kawushima and H. Yamada, "Production of Arachidonic Acid by Mortierella Fungi", Appl. Microbiol. Biotechnol. 31, 11-16 (1989).
- Simopoulos, A. P., "Summary of the NATO Advanced Research Workshop on Dietary w-3 and 2-6 Fatty Acid: Biological Effects and Nutritional Essentiality", J. Nutr. 119, 521-528 (1989).

- Stadler, T., J. Mollion, M.-C. Verdus, Y. Karamanos, H. Morvan and D. Christiaen, "Algal Biotechnology", Elsevier, London (1988).
- Sujbidor, J., S. Dobronova and M. Certik, "Arachidonic Acid Production by *Mortierella* sp. S-17. Influence of C/N Ratio", Biotechnol. Lett. 12, 455-456 (1990).
- Blotechnol. Lett. 12, 455-456 (1990).
 Totani, N., A. Watanabe and K. Oba, "An Improved Method of Arachidonic Acid Production by Mortierella alpina", J. Japan. Oil Chem. Soc. 36, 328-331 (1987).
- Oil Chem. Soc. 36, 328-331 (1987).
 Totani, N. and K. Oba, "The Filamentous Fungus Mortierella alpina, High in Arachidonic Acid", Lipids 22, 1060-1062 (1987).
- Vonshak, A., "Porphyridium", in "Micro-algal Biotechnology", M. A. Borowitzka and L. J. Borowitzka, Ed, Cambridge University Press, Cambridge (1988), pp. 122-134.
- Yamada, H., S. Shimizu, Y. Shinmen, H. Kawashima and K. Akimoto, "Biotechnological Processes for Production of Polyunsaturated Fatty Acid", J. Dispersion Sci. Technol. 10(445), 561-579 (1989).
- Yongmanitchai, W. and O. P. Ward, "Omega-3 Fatty Acids: Alternative Sources of Production", Process Biochem. 24, 117-125 (1989).

Manuscript received September 7, 1994; revised manuscript received November 9, 1994; accepted for publication November 16, 1994.